

**Stabmixer mit Pürierstab, regulierbare Geschwindigkeit,
2500/5000 U/Min, 220 W**

Preis: 185,00 € + IVA



Referenz: MKV220+ VF160

Kategorie: Mixer a immersione professionali

Beschreibung

Stabmixer mit Pürierstab, regulierbare Geschwindigkeit, 2500/5000 U/Min, 220 W

Der **Stabmixer** ist ein nützliches Küchengerät für Restaurants, Hotels, Konditoreien und Eisdielen. Mit dem professionellen Gerät kann man verschiedene Arten von Lebensmitteln mischen, mixen und zerkleinern ohne dabei die Qualität, den Geschmack und den Geruch zu beeinträchtigen.

Der Stabmixer aus **stoßfesten Kunststoff** besitzt einen belüfteten Motor der eine durchgehende Verwendung des Gerätes ermöglicht.

Drücken Sie die **Taste ON/OFF** und dann die **schwarze Taste**, um das Gerät zu starten. Lassen Sie die schwarze Taste los und stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem kleinen **Drehknopf**, der sich oben auf dem Stabmixer befindet, ein. Sie können die Geschwindigkeit (die regulierbar bleibt) einprogrammieren wenn Sie erst die **LOCK-Taste** drücken und dann die **ON/Off- Taste** und gleich danach die LOCK-Taste loslassen. Es ist ratsam eine Stabmixer-Halterung zu erwerben denn sie hilft Ihnen Arbeitszeit zu sparen.

Der **Pürierstab** ist ein unentbehrliches Zubehör für die Großküche da man mit seiner Hilfe in kürzester Zeit Lebensmittel hacken, zerkleinern, mischen und emulgieren kann.

Der Stabmixer mit Pürierstab wird für die **Zubereitung von Suppen, Gemüsepürees, Soßen, flüssigen Teigen, Mayonnaise und schmackhaften Tomatensoßen verwendet.**

Standardausstattung:

Pürierstab 160 mm,

Netzkabel und Stecker

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Leistung	0,22 KW
Nettogewicht	2,35 kg
Spannung	einphasig - 230 V
Geschwindigkeit	2500 - 15000 RPM
Länge des Flachrührers	160 mm
Tipologia mixer	Mescolatore
Disponibilità	Disponibile a Magazzino